



- [Setas Tóxicas y Venenosas](#)

Las 4 setas más tóxicas de la primavera

Cada vez más aficionados se lanzan a los bosques en busca de setas de primavera, es necesario conocer las 4 especies más tóxicas y frecuentes de la primavera

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

459

La primavera es una de las estaciones del año con mayor fructificación de especies de hongos debido a la abundancia de precipitaciones, las temperaturas suaves y el deshielo de la nieve de las montañas. A pesar de todo esto, la mayoría de aficionados asocian la búsqueda de setas comestibles con el otoño, aunque en los últimos años ha crecido enormemente el interés por algunas especies comestibles típicamente primaverales como las colmenillas (*Morchella* spp.), las criadillas de tierra (*Terfezia* spp.), el gurumelo (*Amanita ponderosa*), [el marzuelo \(*Hygrophorus marzuolus*\)](#) o la seta de San Jorge (*Calocybe gambosa*) entre muchas otras. Ante esta situación es necesario conocer las 4 especies más tóxicas y frecuentes de la primavera:

Contenido

- [1 La cicuta blanca de primavera \(*Amanita verna*\)](#)
- [2 El falso gurumelo \(*Amanita boudieri*\)](#)
- [3 Los bonetes \(*Gyromitra* spp.\)](#)
- [4 La falsa seta de San Jorge \(*Pseudoclitopilus rhodoleucus*\)](#)
- [5 Bibliografía](#)
 - [5.1 Artículos](#)
 - [5.2 Libros](#)
 - [5.3 Normativa](#)

La cicuta blanca de primavera (*Amanita verna*)

[La cicuta blanca de primavera](#) es una **especie potencialmente mortal**, responsable del [síndrome faloidiano o ciclopeptídico](#), que ha sido ocasionalmente confundida con el gurumelo (*Amanita ponderosa*) y con algunos champiñones (*Agaricus* spp.). En zonas mediterráneas aparece frecuentemente una variedad de esta especie, que se caracteriza porque presenta la cutícula que amarillea con potasa, que se denomina *Amanita verna* var. *decipiens* (= *Amanita decipiens*).

Para evitar posibles confusiones con el gurumelo se debe realizar la famosa prueba de oxidación, una prueba totalmente fiable y segura que consiste en realizar un pequeño raspado con un cuchillo o con la uña o un pequeño pinchazo con un pincho caliente a cada uno de los ejemplares. Los ejemplares cuya carne torna instantánea a rosáceo con la prueba serán gurumelos. En cambio, los ejemplares de carne blanquecina inmutable serán rechazados para su consumo o comercialización, debido a que pueden ser entre otras especies, la cicuta blanca de primavera, la cual un solo ejemplar puede ocasionar la muerte de una familia entera (CRESPO, 2009).

Mucho más sencillo es diferenciar la cicuta blanca de primavera de algunas especies de champiñones, ya que los champiñones presentan las láminas rosáceas (no blancas) que se vuelven negruzcas con la edad y no tienen volva en la base del pie (MARCOS, 2019).



Amanita verna. Crédito: Javier Marcos

El falso gurumelo (*Amanita boudieri*)

El falso gurumelo es una especie que ha sido consumida ocasionalmente en algunas zonas gurumeleras del sur de España, bien por confusión con [el gurumelo \(*Amanita ponderosa*\)](#) con el que a menudo comparte hábitat o porque era considerada erróneamente como comestible en muchos libros especializados. Pero tras realizarse numerosas investigaciones de algunas intoxicaciones producidas por el falso gurumelo en la Península Ibérica, se ha llegado a la conclusión de que **es una especie tóxica responsable del síndrome nefrotóxico**, que provoca fundamentalmente daños renales reversibles al cabo de 15-30 días posteriores a la intoxicación, pudiendo ser incluso mortal en personas con patologías previas. Debido a esto, parece necesaria una actualización del decreto de comercialización de setas (REAL DECRETO 30/2009) donde se prohíba la comercialización del falso gurumelo.

Se diferencia del gurumelo al igual que la cicuta blanca de primavera porque la carne blanquecina no se oxida a rosáceo (prueba de oxidación). Además el falso gurumelo presenta la cutícula blanquecina sin tonos rojizos con numerosas verrugas fugaces y el pie radicante con la volva floconosa. Fructifica durante la primavera semienterrada en bosques mediterráneos de encinas y pinos rodenos con preferencia por suelos ácidos (MARCOS, 2019).



Amanita boudieri. Crédito: Javier Marcos

Los bonetes (*Gyromitra spp.*)

Los bonetes son un grupo de especies de fructificación primaveral bastante tóxicas, responsables del **síndrome giromitrínico**, que provoca graves problemas gastrointestinales, y en casos más graves, alteraciones en el sistema nervioso central, problemas hepáticos e insuficiencia renal, que en el peor de los casos pueden ocasionar incluso la muerte (con mayor riesgo en personas con patologías previas). A pesar de todo esto en algunos países del norte de Europa se consumen tras un tratamiento previo, que consiste en una deshidratación y una posterior cocción, pero es una práctica no recomendable porque no se eliminan por completo las toxinas responsables de este síndrome como la **giromitrina**, toxina que puede ocasionar la muerte por efectos acumulativos, que además es muy cancerígena (SERES, 2015). A pesar de que se comercializa en algunos países europeos, afortunadamente en España está prohibida su comercialización (REAL DECRETO 30/2009).

Estas especies de bonetes se caracterizan porque **presentan la mitra con muchas circunvalaciones dándole un aspecto característico de cerebro o de nuez**. Algunos aficionados inexpertos **las confunden con las colmenillas (*Morchella spp.*)**, comestibles previo tratamiento, con las que pueden compartir hábitats en zonas montañosas, pero presentan la mitra en forma de panal de abejas característico. Las principales especies presentes en nuestro país son *Gyromitra esculenta*, *G. gigas* y *G.*

infula (esta especie es típicamente otoño-invernal aunque en algunas zonas mediterráneas se puede observar en primavera) (MARCOS, 2019).



Gyromitra esculenta. Crédito: Javier Marcos

La falsa seta de San Jorge (*Pseudoclitopilus rhodoleucus*)

La falsa seta de San Jorge es una especie tóxica responsable del síndrome gastrointestinal, bastante rara en nuestro país, por lo que se encuentra catalogada en la Propuesta de Lista Roja de Especies amenazadas en la Península Ibérica (ADESPER, 2008). Pero es relativamente frecuente en primavera en algunas zonas del Sistema Ibérico, donde ha sido confundida ocasionalmente con [la seta de San Jorge \(*Calocybe gambosa*\)](#), una especie muy apreciada y abundante en esa zona. **Se han observado incluso corros de brujas entrelazados de ambas especies en algunas localizaciones.** Debido a esto, parece necesaria una actualización del real decreto de comercialización de setas (REAL DECRETO 30/2009) donde se prohíba la comercialización de la falsa seta de San Jorge.

A diferencia de la seta de San Jorge, presenta láminas subdecurrentes inicialmente rosáceas que se vuelven blanquecinas con la edad, el olor desagradable no harinoso que recuerda al jabón, que fructifica en grandes grupos en praderas de montaña, a menudo bajo enebros y sabinas. Además algunos aficionados inexpertos pueden

confundir la falsa seta de San Jorge con especies comestibles como el pan de pueblo (*Leucopaxillus lepistoides*) o la cándida (*Clitocybe candida*), que no presentan las láminas rosáceas en la juventud ni olores desagradables a jabón (MARCOS, 2019).



Pseudoclitopilus rhodoleucus. Crédito: Javier Marcos

Otras especies tóxicas que se pueden encontrar ocasionalmente en algunas primaveras lluviosas son [el champiñón amarilleante \(*Agaricus xanthodermus*\)](#), [la seta engañosa \(*Entoloma sinuatum*\)](#), [la lepiota mortal \(*Lepiota brunneoincarnata*\)](#) o la cerilla (*Mitrula paludosa*).

Bibliografía

Artículos

CRESPO, J.M. (2009). Gurumelo (*Amanita ponderosa* Malc. & Heim) la seta más representativa del suroeste peninsular. *Micobotánica-Jaén*, AÑO IV, Nº 2.

SERES, L. (2015). Síndrome giromitrinico. *Micocat. Trabajos de Toxicología*. Barcelona. 15 pp.

Libros

ADESPER (2008). Lista Roja de Hongos a proteger de la Península Ibérica. *Gráficas Alce S. L.* Arcipreste de Hita, León. 16 pp.

[MARCOS, J. \(2019\). Guía de mano de Cesta y Setas. *Cesta y Setas*. 424 pp.](#)

Normativa

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. Boletín Oficial del Estado, 20. Ministerio de la Presidencia.